

LUNGO PARMA

Oro 99

vino spumante extra dry



Brillante, vivace e brioso, questo spumante è protagonista delle feste e di piacevoli esperienze gustative. Il perlage fine e il bouquet raffinato lo rendono ideale per l'aperitivo e abbinato a piatti delicati.



DENOMINAZIONE: Oro 99
TIPOLOGIA: Spumante Chardonnay Extra Dry



VITIGNO: Chardonnay
PAESE: Italia
REGIONE: Emilia Romagna



VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e vinificazione in autoclave secondo i principi del Metodo Charmat o Martinotti a temperatura controllata di 15°



LAVORAZIONE: Il mosto fiore ottenuto viene mantenuto a basse temperature sino al momento della presa di spuma, che avviene in autoclave.



VENDEMMIA: metà, fine Agosto



COLORE: colore giallo chiaro



PROFUMO E SAPORE: Gusto secco, armonioso ed elegante. Profumo tipico che ricorda i frutti verdi



ABBINAMENTI: Eccellente con l'aperitivo, meglio servito con piatti leggeri, piatti di pesce.



FORMATO: Bottiglia Flute 0,750 ml



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C